EL EQUIPO TÉCNICO DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR DE BOYACÁ

CERTIFICA QUE

REVISÓ Y APROBÓ la fase de alistamiento según lo establecido en el convenio CO1.PCCNTR.9779476/2652 del año 2026, celebrado entre la Gobernación de Boyacá y el municipio de **CHIQUINQUIRA**, para brindar alimentación escolar a los estudiantes matriculados en las Instituciones Educativas Oficiales de acuerdo a las modalidades de entrega, contempladas en la Resolución No. 0003 del 07 de enero de 2026, modificada por la Resolución No. 0155 del 08 de abril de 2026, los lineamientos y anexos técnicos vigentes del PAE, emitida por el Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar – Alimentos Para Aprender (UApA); en este sentido para esta vigencia corresponden a las modalidades, Preparada en Sitio – PS o Industrializada según aplique.

CABE RESALTAR QUE LOS DOCUMENTOS PRESENTADOS SI BIEN TIENEN UN ENFOQUE GENERAL, DEBERÁN AJUSTARSE A LOS CONTEXTOS MANEJADOS EN CADA MUNICIPIO Y SEDE PARA SU IMPLEMENTACIÓN Y ESTARÁN SUJETOS A LA VERIFICACIÓN POR PARTE DEL EQUIPO DE APOYO A LA SUPERVISIÓN DEL DEPARTAMENTO.

La anterior se expide en el mes de agosto del 2026.

OSCAR IVAN CARRILLO GOMEZ

Subdirector Técnico del Programa de Alimentación Escolar

LAS SUSCRITAS DRECTORA DE COMPRAS PÚBLICAS Y GESTION CONTRACTUAL Y SUPERVISORA DEL CONVENIO DE ASOCIACIÓN NO. ESAL-006-2026 DE FECHA 19 DE AGOSTO DE 2026

CERTIFICAMOS

Que se revisó y aprobó la fase de alistamiento del Programa de Alimentación Escolar para el municipio, presentado por el operador FUNDACIÓN COLOMBIA EMPRENDE V.I. Nit: 900493853-5, cuyo representante legal es NELSON HUMBERTO ROBAYO RUBIO con C.C 11.185.702, el cual consta de la siguiente información:

- Concepto higiénico sanitario de bodega de almacenamiento de alimentos, con fecha de expedición no superior a (1) año, antes del inicio del contrato.
- Plan de mantenimiento preventivo, correctivo y de reposición de equipos de bodega según los lineamientos de la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar – Alimentos para Aprender - UAPA, de los cuales debe haber copia donde se implementará dicho plan.
- Plan de saneamiento básico de bodega de almacenamiento de alimentos con los programas de: limpieza y desinfección, control de residuos sólidos y líquidos, control de plagas y programa de monitoreo de calidad de agua.
- Plan de saneamiento básico para aplicar en cada restaurante escolar donde se opere (con los programas de: limpieza y desinfección, residuos sólidos y líquidos, control de plagas y monitoreo de calidad de agua) y del cual debe haber copia en la unidad aplicativa.
- Plan de mantenimiento preventivo, correctivo y de reposición de equipos de cada restaurante escolar y/o sitio de almacenamiento transitorio (RI) según los lineamientos de la UAPA y del cual debe haber copia en la unidad aplicativa.
- Plan de capacitación y actualización permanente para personal manipulador de alimentos, que incluya temas como: Buenas Prácticas de Manufactura - BPM, Aplicación de procedimientos operativos, Alimentación saludable, entre otros. (Aplica para restaurante escolar, transporte y bodega). Según Resolución 2674 de 2013 que contenga: Metodología, duración, profesional encargado de dictar la capacitación, cronograma y temas específicos a impartir acordes al contexto. Anexar la hoja de vida de profesionales que diseñan el Plan de Saneamiento y realizarán capacitaciones a manipuladoras de alimentos. Se debe cumplir con lo establecido en el cronograma, en las unidades aplicativas se debe dejar en físico los métodos evaluativos de cada capacitación.
- Plan de muestreo microbiológico (Debe contener descrito el procedimiento para toma y almacenamiento de contramaestres de alimentos preparados, acorde a las directrices establecidas por el INVIMA y también para los grupos de alimentos seleccionados por la Entidad Territorial).Debe incluir introducción , objetivos , alcance, marco teórico, procedimiento, anexos(rotulo empleado) y referencias.

- Plan de rutas, según formato establecido por la UAPA. Se debe cumplir las fechas establecidas en dicho plan de rutas.
- Relación del personal manipulador de alimentos del operador. **Según formato establecido por la UApA.**
- Programa de proveedores según la modalidad implementada. Que incluya fichas técnicas de los productos. Debe incluir introducción, objetivos, alcance, marco teórico, procedimiento, anexos (formatos) y referencias.
- Certificación de aprobación fase de alistamiento emitida por el Equipo Técnico del PAE.

Lo anterior cumple con lo establecido por el Ministerio de Educación Nacional según lo establecido en la Resolución 0003 de 2026 modificada por la Resolución 0155 de 2026.

La presente certificación se expide en el Municipio de Chiquinquirá a los once (11) días del mes de noviembre de 2026, con destino a la Gobernación de Boyacá, en virtud del convenio interadministrativo No. CO1.PCCNTR.9779476/2652 de 2026.

JEFFERSON LEONARDO CARO CASAS
Alcalde Municipal
Contrato: CO1.PCCNTR.9779476/2652 de 2026

PAOLA HERNÁNDEZ DUEÑAS
Supervisora municipal

Retención documental					
Elaborado por:		**Revisado por:**		**Aprobado por:**	
Nombre	**Firma**	**Nombre**	**Firma**	**Nombre**	**Firma**
PAOLA HERNÁNDEZ DUEÑAS		PAOLA HERNÁNDEZ DUEÑAS		PAOLA HERNÁNDEZ DUEÑAS	
Nombre del documento	CERTIFICACION FASE DE ALISTAMIENTO				**Versión**
Dependencia	SECRETARIA D EINTEGRACION SOCIAL FAMILIA Y EDUCACCION	**TRD**		**Consecutivo**	
Proceso:			**Procedimiento:**		
Dimensión:			**Política:**		